



VÍNO SAV

Sút'ážné pravidlá pre ročník 2025

Článok 1

Základné ustanovenia a zámer súťaže

Víno Slovenskej akadémie vied (SAV) je súťaž vín vyrobených v Slovenskej republike z hrozna pochádzajúceho zo Slovenskej republiky, ktoré hodnotia vynikajúci slovenskí vedci, členovia Učenej spoločnosti Slovenska (ďalej len UčSS) pri odbornej garancii popredných slovenských enológov.

Zámerom súťaže je neformálnym spôsobom, na základe anonymného výberu, odporučiť vína, ktoré by SAV využívala vo svojich zariadeniach a najmä pri rôznych svojich aktivitách s cieľom podporiť propagáciu slovenských vín vynikajúcej kvality.

Trofeje Víno SAV sa udeľujú ako osobitný prejav uznania vedeckej komunity kvalitným produktom v SR v snahe popularizovať a propagovať SAV, ako aj zásadne podporiť kvalitnú domácu produkciu, s osobitným ocenením jej inovatívnosti a prihliadnutím na regionálny rozvoj SR.

Ocenenie Víno SAV sa udeľuje vo forme písomného certifikátu / trofeje Veľká zlatá medaila, Zlatá medaila, Strieborná medaila, s právom označenia oceneného vína samolepiacou nálepkou / terčíkom s logom SAV a označením VINUM ACADEMICUM.

Článok 2

Podmienky účasti

Do súťaže možno prihlásiť slovenské prírodné hroznové vína v kategóriách uvedených nižšie prostredníctvom registračného formulára systému VinkoPRO na www.vinko.sk.

Prihlasovatelia zašlú organizátorovi z každej vzorky 3 plne adjustované fľaše (obchodné balenie), účastnícky poplatok pre rok 2025 je nulový.

Vzorky zostávajú majetkom organizátora súťaže.

Článok 3

Organizácia súťaže a zásady hodnotenia

Organizátorom súťaže je Slovenská akadémia vied. Organizačný výbor pre ročník 2025 pozostáva z týchto členov:

| | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Prof. RNDr. Pavol Šajgalík, DrSc. | — | čestný prezident súťaže |
| Prof. RNDr. Ľubica Lacinová, DrSc. | — | predsedníčka organizačného výboru |
| Ing. Kurt Kristel | — | riaditeľ a odborný garant súťaže |
| RNDr. Vladimír Cambel, DrSc. | — | člen organizačného výboru |
| Prof. RNDr. Ján Dusza, DrSc. | — | člen organizačného výboru |

| | | |
|--------------------------------------|---|-----------------------------|
| Prof. PharmDr. Daniela Ježová, DrSc. | – | členka organizačného výboru |
| Prof. RNDr. Karol Marhold, DrSc. | – | člen organizačného výboru |
| Mgr. Ľubica Záborská, PhD. | – | členka organizačného výboru |

Vína sa hodnotia senzorickou analýzou (zmyslovým posúdením) za použitia 100 bodového systému OIV a Medzinárodnej únie enológov. Hodnotenie je plne informatizované s použitím registračného a hodnotiaceho systému VinkoPRO. Pri posudzovaní sa používajú nasledovné kritériá:

- vzhľad: čistota a vzhľad okrem čistoty
- priamy vnem nosom: čistota, pozitívna intenzita a kvalita vône
- vnem v ústach: čistota, pozitívna intenzita, perzistencia a kvalita chuti
- celková harmónia

Pri šumivých vínach sa posudzuje i perlenie (vzhľad okrem čistoty, vnem v ústach – perzistencia a kvalita perlenia a celková harmónia vo vzťahu k perleniu).

Posudzovaným vlastnostiam sa pre každé víno zvlášť priradujú nasledovné kvalifikácie: vynikajúce, veľmi dobré, dobré, vyhovujúce, nevyhovujúce. Tieto sa kvantifikujú pridelením bodových hodnôt v hodnotiacej tabuľke tak, aby celková známka mohla slúžiť na porovnanie súťažných vín, pričom 100 bodov môže získať víno, ktoré vyniká vo všetkých posudzovaných parametroch. Pomyselné nulové hodnotenie (40 bodov) znamená elimináciu celkovo nevyhovujúceho vína.

Výsledné hodnotenie vína v komisii predstavuje vážený priemer znáмок od všetkých hodnotiteľov po eliminácii krajných hodnôt.

Organizátor súťaže archivuje hodnotiaci protokol podpísaný riaditeľom súťaže, predsedami komisií resp. jednotlivými hodnotiteľmi.

Článok 4

Zloženie a činnosť hodnotiacich komisií

Organizačný výbor súťaže Víno SAV vymenuje najmenej päťčlenné degustačné komisie zostavené zo slovenských vedcov, členov UčSS. Každéj komisii predsedá renomovaný enológ, ktorého úlohou je koordinovať činnosť komisie a dohliadať na správnosť a korektnosť posudzovania predkladaných vzoriek. Bodové hodnotenie predsedu komisie má len informatívny charakter a nezapočítava sa do celkovej známky jednotlivých vín. Za člena komisie môže riaditeľ súťaže vymenovať aj významnú domácu alebo zahraničnú vinársku osobnosť, pričom aj toto hodnotenie bude len informatívne a nebude sa do výslednej známky zarátavať.

Základnou zásadou hodnotenia je anonymita. Všetkým hodnotiteľom vrátane predsedov komisií sa deklaruje len kategória vína a ročník. Vzorky s prideleným súťažným číslom sa predkladajú plne zahalené, bez možnosti identifikácie. Vína na degustáciu sa predkladajú osobitne a v optimálnom časovom slede. Začína sa šumivými vínami, nasledujú tiché vína biele, ružové a červené od najmladších k najstarším, od suchých k sladším, končí sa vínami tokajskými a ostatnými prírodne sladkými vínami.

Pred začiatkom hodnotiaceho dňa sa porotcom predstaví kalibračná vzorka, ktorej celkovú známku prideliť predsedovia komisií a odborný garant pred začiatkom súťaže. Kalibrácia slúži na nastavenie kritérií a zosúladenie bodovania jednotlivých hodnotiteľov a komisií.

Súťažné vína sa na posúdenie predkladajú pri nasledovných teplotách:

| | |
|---|------------|
| <input type="checkbox"/> biele, ružové a oranžové | 10 – 12 °C |
| <input type="checkbox"/> červené | 15 – 18 °C |
| <input type="checkbox"/> šumivé | 8 – 10 °C |
| <input type="checkbox"/> tokajské a ostatné prírodné sladké | 10 – 14 °C |

Článok 5

Udeľovanie trofejí

Podľa počtu získaných bodov môžu vína získať ocenenia:

| | |
|---------------------|------------|
| Veľká zlatá medaila | 92 – 100 |
| Zlatá medaila | 88 – 91,99 |
| Strieborná medaila | 84 – 87,99 |

V každej kategórii, v ktorej bude prihlásených aspoň 10 vzoriek, bude vyhlásený Víťaz kategórie – víno s najvyšším bodovým ziskom, ktoré zároveň získalo zlatú alebo veľkú zlatú medailu, v odôvodnených prípadoch víno s najvyšším bodovým ziskom, ktoré zároveň získalo viac ako 85 bodov.

Šampión súťaže vzíde z finálového hodnotenia, ktorého sa zúčastnia predsedovia komisií alebo aj ďalší členovia podľa rozhodnutia predsedníčky OV a odborného garanta súťaže.

Víťazom kategórií a Šampiónovi budú udelené diplomy.

Organizačný výbor udelí aj cenu UčSS za inovatívnosť. Túto cenu získa víno na základe osobitných kritérií stanovených organizátorom súťaže (novo vyšľachtená slovenská odroda, inovatívny spôsob pestovania hrozna, inovatívna technológia, inovatívna adjustáž a pod.). Zároveň musí v súťaži získať medailové ocenenie.

Súčasťou ocenenia je právo označiť víno nálepkou so symbolom Víno SAV „VINUM ACADEMICUM“ – veľká zlatá medaila, zlatá medaila, strieborná medaila, Víťaz kategórie, Šampión súťaže, Inovatívne víno. Samolepky záujemcom poskytne organizátor.

Ocenené vína budú využívané na reprezentačné a propagačné účely pri akciách usporiadaných SAV a jej organizáciami.

Prihlásením vína do súťaže Víno SAV účastníci potvrdzujú, že vybrané ocenené vína poskytnú SAV v množstve 30 ks fliaš z daného druhu na zakúpenie za zvýhodnených podmienok, so zľavou 30 % z predajnej ceny (uvedenej v Prihláške).

Článok 6

Súťažné kategórie

I. kategória: biele vína tiché (tlak CO₂ 50 kPa pri 20°C)

I.1 (A1) – suché, polosuché (0 – 12 g/l redukujúcich cukrov)

I.2 (A2) – polosladké (12 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

II. kategória: ružové vína tiché (tlak CO₂ 50 kPa pri 20°C)

II.1 (B1) – suché, polosuché (0 – 12 g/l redukujúcich cukrov)

II.2 (B2) – polosladké (12 – 45 g/l redukujúcich cukrov)

III. kategória: červené vína tiché (tlak CO₂ 50 kPa pri 20°C)

- III.1 (C1) – suché, polosuché (0 – 12 g/l redukujúcich cukrov)
- III.2 (C2) – polosladké (12– 45 g/l redukujúcich cukrov)

IV. kategória: šumivé vína bez rozdielu farebnosti (tlak CO₂ 250 kPa pri 20°C)

- IV.1 (D1) – suché (0 – 12 g/l redukujúcich cukrov)
- IV.2 (D2) – ostatné (> 12 g/l redukujúcich cukrov)

V. kategória: tokajské vína

- V.1 (E1) – suché, polosuché, polosladké a sladké (odrodové, samorodné, značkové)
- V.2 (E2) – výbery a esencie

VI. kategória: prírodné sladké vína (ľadové, slamové, hrozienkové a botrytické)

- VI.1 (F1) – bez rozdielu farebnosti > 45 g/l redukujúcich cukrov

VII. kategória: naturálne, autentické, remeselné, jantárové (oranžové), biovína

- VII.1 (G1) – z bielych odrôd
- VII.2 (G2) – z modrých odrôd

Článok 7

Termíny, miesto konania, prihlášky

Prihláskový formulár bude uverejnený na [www stránke Vinko.sk](http://www.vinko.sk)

- 17.5. – 4.6.2025 – prihlasovanie vzoriek – prostredníctvom systému VinkoPRO na www.vinko.sk
- 23.5. – 4.6.2025 – príjem vzoriek:
Kongresové centrum SAV Smolenice (Smolenický zámok), Zámocká 18, 919 04 Smolenice, v pracovné dni 10:00 – 15:00 h, tel. 033/593 211 resp. 033/593 260
alebo
Vinárstvo Dubovský & Grančič, Zuby 293, 900 21 Svätý Jur, v pracovné dni 8:00 – 18:00 h, tel. 0905 607 379
- 17.6.2025 – súťažné hodnotenie v Kongresovom centre SAV Smolenice
- 17.6.2025 – zverejnenie celkových výsledkov, vrátane Víťazov kategórií, Šampióna súťaže a laureáta Ceny UčSS za inovatívnosť
- do 25.6.2025 – publikácia celkových výsledkov súťaže na webovom sídle SAV a prostredníctvom tlačovej správy, distribúcia médiám
- slávnostné udelenie diplomov – termín bude oznámený dodatočne

Článok 8

Záverečné ustanovenie

Zaslaním prihlášky a dorúčením súťažných vzoriek do súťaže Víno SAV prihlasovateľ potvrdzuje, že akceptuje podmienky súťaže uvedené v týchto Súťažných pravidlách.

Všetky finančné náklady vynaložené na organizáciu tejto súťaže budú hradené z mimorozpočtových prostriedkov, teda mimo prostriedkov kapitoly SAV zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky, ako aj mimo prostriedkov štrukturálnych fondov EÚ, APVV a pod.

V Bratislave 28. apríla 2025

Prof. RNDr. Ľubica Lacinová, DrSc.
predsedníčka organizačného výboru súťaže Víno SAV